Приложение № 2 к котировочной документации

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ**

(Требования, установленные Заказчиком к качеству услуг, требования к их безопасности, требования к результатам оказанных услуг и иные показатели, связанные с определением соответствия оказываемых услуг потребностям Заказчика)

1. **Наименование объекта закупки:** Оказание услуг по организации лечебного питания для пациентов, находящихся на стационарном лечении (аутсорсинг).
2. **Место оказания услуг:** 362002, РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Чкалова, 16 по заявкам Заказчика, сформированным и направленным в адрес Исполнителя в электронной форме посредством автоматизированной системы заказов «Электронный ордер».
3. **Цели оказания услуг:** Обеспечение пациентов Заказчика, находящихся на стационарном лечении, качественным 3-х разовым питанием:

горячий завтрак

горячий обед

горячий ужин

1. **Количество (объем) закупаемых услуг:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование услуги | Единица измерения | Количество | Период оказания услуг |
| Обеспечение лечебным питанием пациентов, находящихся на стационарном лечении | Койко-день | 27500 | С момента подписания сторонами настоящего договора по 31.12.2022г. по заявкам Заказчика |

**5. Условия оказания услуг:**

 5.1. Обеспечение пациентов Заказчика, находящихся на стационарном лечении, качественным 3-х разовым питанием:

горячий завтрак

горячий обед

горячий ужин

5.2. Обеспечение отпуска готовой продукции Исполнителем в индивидуальной посуде по количеству заказанных порций в заявке.

5.3. Ежедневное предоставление медицинской сестрой (диетической) сводных сведений о пациентах, состоящих на питании на следующий день до 16 часов текущего дня.

Осуществление поставки готовой пищи по заявке Заказчика на основании данных сводного порционника на ЧУЗ с учетом снятия выписанных больных и добавления вновь прибывших пациентов.

Составление раздаточной ведомости на каждую партию (завтрак, обед, ужин) поставляемой продукции.

5.4. Осуществление Исполнителем транспортировки питания до места раздачи Заказчика, а также погрузочно-разгрузочных работ своими силами.

5.5. Осуществление со стороны медицинской сестры (диетической), врача-эпидемиолога ЧУЗ:

контроля хранения продуктов на пищеблоке Исполнителя, соблюдения поварами и кухонными работниками требования личной гигиены;

оценки санитарного состояния производственных помещений Исполнителя и контроля своевременного прохождения сотрудниками пищеблока медицинских осмотров.

В целях осуществления контроля качества услуг обеспечение организацией-аутсорсером беспрепятственного доступа к местам хранения продуктов питания и приготовления пищи уполномоченным сотрудникам ЧУЗ. Помимо этого, аутсорсер обязан доводить до сведения администрации ЧУЗ результаты лабораторных исследований, которые проводят в рамках производственного контроля. При необходимости представители ЧУЗ имеют право потребовать у исполнителя сертификаты качества на продукты питания, личные медкнижки работников пищеблока и другие документы. Поскольку у сотрудников Исполнителя отсутствуют профессиональные медицинские знания по диетологии и гигиене питания, то работники ЧУЗ оказывают аутсорсеру консультативную и методическую помощь.

Возможность контроля Заказчиком правильности закладки продуктов при приготовлении блюд, технологией приготовления, качества готовой пищи перед выдачей ее в отделения путем снятия пробы в каждый прием пищи и бракеражем готовой продукции, правильности отпуска блюд в отделения, раздачей готовой пищи и кормлением больных, санитарным состоянием складских помещений, пищеблока, раздаточных, инвентаря, посуды, транспорта, выполнением сотрудниками Исполнителя правил личной гигиены, своевременным прохождением ими профилактических медицинских осмотров.

Поставляемое питание считается принятым после осмотра сестрой медицинской диетической (при ее отсутствии другим ответственным за питание медицинским работником), проверки качества, количества и ассортимента питания. В случае несоответствия питание должно быть заменено в течение 1 (одного) часа. В случае претензий по качеству производится 100% обмен лечебного питания.

5.6. В целях сохранности питания при поставках и создания условий для своевременной и правильной его приемки обеспечение Исполнителем:

 строгого соблюдения установленных правил упаковки питания и соблюдения температурного режима;

 точного определения количества и ассортимента отгруженного питания (веса, количества мест);

четкого оформления отгрузочных и расчетных документов, соответствия указанных в них данных о количестве питания фактически отгружаемого Заказчику.

5.7. Строгое соответствие пищевых продуктов, приобретаемых Исполнителем для приготовления готовой продукции требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, при обязательном сопровождении документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий годности (хранения) продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца срока годности (хранения) продукта.

Недопущение хранения скоропортящихся продуктов без холода. Соблюдение в холодильных камерах правил товарного соседства.

5.8. Составление медицинской сестрой (диетической) семидневного меню и меню-раскладки для приготовления питания, контроль выдачи блюд пациентам, ведение необходимой учетно-отчетной документации.

При составлении меню-раскладок должны учитываться основные принципы составления меню диет, а также нормы питания на одного больного в установленном порядке. Питание больных должно быть разнообразным и соответствовать лечебным показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору продуктов, режиму питания. При разработке планового меню, а также в дни замены продуктов и блюд, должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

 5.9. Использование Исполнителем для транспортирования готовой пищи в лечебное учреждение термосов или плотно закрывающейся посуда. Осуществление обработки и дезинфекции оборотной тары аутсорсером на своей территории.

 5.10. Во всех случаях, когда при приемке питания устанавливается несоответствие данным, указанным в транспортном документе, Заказчик обязан потребовать составление акта о недостаче.

 5.11. Приемка питания производится медицинской сестрой (диетической) (при ее отсутствии ответственным лицом, назначенным Заказчиком) по количеству и ассортименту, согласно поданной заявке. При отсутствии представителя Заказчика отпуск питания не допускается.

 Заказчик гарантирует:

 создать условия для правильной и своевременной приемки питания, при которых обеспечивалась бы его сохранность;

 обеспечить хорошее знание правил приемки питания, по количеству и качеству, лицами, осуществляющими эту приемку.

 Приемка питания по количеству и ассортименту производится по транспортным и сопроводительным документам. Отсутствие указанных документов или некоторых из них не приостанавливает приемку питания. В этом случае составляется акт о фактическом наличии питания. В акте указываются отсутствующие документы.

 Количество поступившего питания при приемке определяется в тех же единицах измерения, которые указаны в сопроводительных документах.

 При обнаружении в ходе приемки питания недостачи или несоответствия ассортименту, температуре, повреждений тары, сторонами составляется акт, за подписями представителей сторон, производивших приемку - передачу питания.

 В акте указывается:

 дата и номер акта, место приемки питания и составление акта, время начала и окончание приемки питания;

 фамилия, имя и отчество лиц, принимавших участие в приемке – передаче питания и в составлении акта, место их работы, занимаемые ими должности;

 номер и дата транспортной докладной;

 основания, по которым питание признается несоответствующим качеству;

 другие данные, которые, по мнению лиц, участвовавших в приемке, необходимо указать в акте для подтверждения ненадлежащего качество питания.

 Акт должен быть подписан всеми лицами, участвующими в проверке качества питания. Лицо, несогласное с содержанием акта, обязано подписать его с оговоркой о своем несогласии и изложить свое мнение. Акт должен быть составлен в 2-х экземплярах.

 Претензии о поставке питания, несоответствующего качеству, количеству и ассортименту, предъявляются Заказчиком Исполнителю в течение 24 часов.

 Заказчик оставляет за собой право осуществлять контроль, в лице уполномоченных на то сотрудников, за санитарным и противоэпидемическим содержанием помещений пищеблока Исполнителя, а также контроль приготовления пищи.

**6. Требования к качеству услуг**:

6.1. Исполнитель обязуется оказывать услуги, указанные в настоящем договоре в соответствии с требованиями следующих нормативно-правовых актов:

 ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ;

Качество поставляемого питания должно соответствовать санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность», утвержденную постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от18.05.2010 г. № 58;

 Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для лечебных учреждений от 1997 года;

 Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 № 389 и от 10.05.2007 № 276);

Приказ Минздрава РФ «О мерах по совершенствованию лечебного питания ЛПУ РФ» № 330 от 05.08.2003 г. (в ред. От 26.04.2006),

 СП 3.2.3.1079-01 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»; Федеральному закону «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ; СП 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

 ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»;

 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования»;

Соблюдение санитарных, противопожарных и иных норм и правил в соответствии с требованиями служб Госсанэпиднадзора и органов противопожарной безопасности.

6.2. С учетом распорядка приема лечебного питания Исполнитель ежедневно обязан доставить питание в соответствии с графиком приема пищи пациентами стационара:

|  |  |
| --- | --- |
| **Периодичность доставки (ежедневно)** | **Часы доставки в соответствии с режимом питания** |
| Завтрак | 8.00 |
| Обед | 13.00 |
| Ужин | 18.00 |

6.3. Производство Исполнителя должно находиться на расстоянии, обеспечивающем доставку лечебного питания до Заказчика в течение 30 (тридцати) минут после приготовления и фасовки в теплоизолированные контейнеры.

6.4. Соблюдение среднесуточной нормы продуктов питания (на основании Приказа № 330 МЗ РФ от 05.08.2003г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях РФ).

Перечень используемых продуктов для выполнения натуральных норм питания должен
соответствовать перечню продуктов «Среднесуточная норма продуктов питания», приведенных в таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование продуктов | Ед. изм. | Кол-во |
| 1. | Хлеб пшеничный высшего сорта | грамм | 150 |
| 2. | Хлеб ржаной | грамм | 150 |
| 3. | Мука | грамм | 10 |
| 4. | Макаронные изделия | грамм | 20 |
| 4. | Крупа гречневая | грамм | 10 |
| 5. | Рис | грамм | 8 |
| 6. | Геркулес | грамм | 10 |
| 7. | Крупа манная | грамм | 5 |
| 8. | Крупа перловая | грамм | 6 |
| 9. | Крупа пшеничная | грамм | 6 |
| 10. | Картофель | грамм | 334 |
| 11. | Свекла | грамм | 69 |
| 12. | Капуста | грамм | 250 |
| 13. | Лук | грамм | 24 |
| 14. | Петрушка.укроп | грамм | 8 |
| 15. | Морковь | грамм | 75 |
| 16. | Сухофрукты | грамм | 26 |
| 17. | Куры | грамм | 29 |
| 18. | Рыба | грамм | 122,5 |
| 19. | Яйцо | шт. | ½ |
| 20. | Молоко | грамм | 211 |
| 21. | Масло сливочное | грамм | 30 |
| 22. | Масло растительное | грамм | 20 |
| 23. | Сахар | грамм | 50 |
| 24. | Чай | грамм | 2 |
| 25. | Соль | грамм | 6 |
| 26. | Томат | грамм | 3 |
| 27. | Сметана | грамм | 15 |
| 28. | Творог | грамм | 35,7 |
| 29. | Мясо говядина | грамм | 104 |

6.5. Выполнение норм питания, а именно:

Новая номенклатура диет (система стандартных диет)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Варианты стандартных диет | Обозначениястандартных диет в документации и пищеблока | Ранее применявшиеся диеты номерной системы |
| 1. | Основной вариант стандартной диеты | ОВД | 1,2,3,5,6, 7,9,10,12,13, 14, 15 |
| 2. | Вариант диеты с механическим и химическим щажением (щадящая диета) | ЩД | 16, 46, 4в, 5n (I вариант) |
| 3. | Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета) | ВБД | 4а, 4г, 5n (II вариант), 7в, 7г, 9б, 10б, 11, R-1,R-II |

6.6. Приготовление пищи производится силами персонала Исполнителя с разработанным Исполнителем и утвержденным Заказчиком меню, с соблюдением технологических процессов, режимов, приемов, рецептур и норм выхода готовых блюд, мясных и рыбных порций, установленных требованиями нормативных и руководящих документов по организации питания.

7.**Семидневное меню**

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА ПОНЕДЕЛЬНИК**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша овсяная, молочная | Щ/Д; ОВД | 250 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Запеканка творожная | ОВД | 100 |
| Творог со сметаной | Н/К Щ/Д | 70 |
| Масло сливочное |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| **Обед 13:00** |
| Борщ вегетарианский | ОВД | 350 |
| Суп перловый слизистый | Щ/Д | 350 |
| Котлеты паровые |  | 90 |
| Картофельное пюре со сливочным маслом | Щ/Д;ОВД | 180 |
| Хлеб пшеничный |  | 85 |
| Морковь тертая | ОВД | 100 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |
| Каша пшеничная, молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Чай с сахаром |  | 200 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА ВТОРНИК**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша гречневая молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Масло сливочное |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| **Обед 13:00** |
| Суп рисовый | ЩД;ОВД | **350** |
| Гуляш из отварного мяса | ЩД;ОВД | 100 |
| Картофельное пюре | Щ/Д | **180** |
| Макароны отварные со сливочным маслом | ОВД | 150 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Салат из отварной свеклы | ОВД | 100 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |
| Каша манная | Щ/Д | 250 |
| Рыба отварная | ОВД | 110 |
| Картофельное пюре | ОВД | 180 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Чай с сахаром |  | 200 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА СРЕДУ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша рисовая, молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Масло сливочное |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Яйцо вареное | Щ/Д;ОВД | 1 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| **Обед 13:00** |  |  |
| Суп гороховый | ОВД | 350 |
| Суп вермишелевый | Щ/Д | 350 |
| Курица отварная | Щ/Д;ОВД | 100 |
| Картофельное пюре | Щ/Д | 180 |
| Гречка отварная со сливочным маслом | ОВД | 150 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Салат капустный | ОВД | 150 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Каша пшенная молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА ЧЕТВЕРГ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша пшеничная, молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Масло сливочное |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Творог со сметаной | Щ/Д Н/К | 70 |
| Запеканка творожная | ОВД | 100 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| **Обед 13:00** |
| Борщ вегетарианский | ОВД | 350 |
| Суп перловый слизистый | Щ/Д | 350 |
| Картофельное пюре со сливочным маслом | Щ/Д;ОВД | 180 |
| Тефтели паровые |  | 110 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Морковь тертая | ОВД | 100 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |
| Каша овсяная молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Чай с сахаром |  | 200 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА ПЯТНИЦУ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша гречневая молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Масло сливочное |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Яйцо отварное |  | 1 |
| **Обед 13:00** |
| Суп рисовый | Щ/Д; ОВД | **350** |
| Свекольный салат | ОВД | **100** |
| Курица отварная | Щ/Д;ОВД | 110 |
| Картофельное пюре | Щ/Д | 180 |
| Макароны отварные со сливочным маслом | ОВД | 150 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |  |
| Кана манная, молочная | Щ/Д | 250 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Рагу овощное | ОВД | 200 |
| Чай с сахаром |  | 200 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА СУББОТУ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша перловая, молочная | Щ/Д ОВД | 250 |
| Сливочное масло |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| **Обед 13:00** |
| Суп гороховый | ОВД | 350 |
| Суп вермишелевый | Щ/Д | 350 |
| Гуляш из отварного мяса |  | 100 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| Картофельное пюре | Щ/Д;ОВД | 180 |
| Капустный салат |  ОВД | 150 |
| **Ужин 18:00** |
| Каша пшенная молочная | Щ/Д | 250 |
| Рыба отварная | ОВД | 110 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Рис отварной | ОВД | 110 |
| Чай с сахаром |  | 200 |

**МЕНЮ-РАСКЛАДКА НА ВОСКРЕСЕНЬЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Диетический стол** | **Выход блюд (грамм)** |
| **Завтрак 8:00** |
| Каша пшенная, молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Масло сливочное |  | 5 |
| Чай с сахаром |  | 200 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| **Обед 13:0** |
| Суп макаронный |  | 350 |
| Биточки паровые |  | 90 |
| Картофельное пюре | Щ/Д | 180 |
| Перловка отварная | ОВД | 150 |
| Свекольный салат | ОВД | 100 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Компот из сухофруктов |  | 200 |
| **Ужин 18:00** |
| Каша гречневая молочная | Щ/Д;ОВД | 250 |
| Молоко кипяченое |  | 100 |
| Хлеб пшеничный |  | 100 |
| Чай с сахаром |  | 200 |